MITSUBISHI ELECTRIC

三菱 IH クッキングヒーター
（家庭用）

# 取扱説明書

形 名
CS-T34BFR

●ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
●「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
●「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。
●お客様ご自身では据付けないでください。（安全や機能の確保ができません。）

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

**製品登録のご案内**

三菱電機のウェブサイトで「製品登録」いただくと、製品に関するお役立ち情報をメールやウェブサイトでご紹介します。

三菱電機製品登録　検 索

# EURO STYLE DESIGN

## ～スマートクッキング～

次に操作するタッチボタンが順番に点灯し、
操作に迷うことがなく
１・２・３ステップで簡単！

***Smart!***

## ～インテリアフィット～

未使用時は操作部が見えないから、
インテリアにフィット！

***Fit!***

## ～ワイドスタイル～

ゆとりのセミワイドサイズトッププレート幅 65cm

***Wide!***



もくじ


**ご使用の前に**

安全のために必ずお守りください ……… 4
ご使用前の準備／ご使用上のお願い ……… 7
知っておいていただきたいこと ………… 8
各部のなまえとはたらき ………………… 9
使える鍋・使えない鍋 …………………… 12

**ヒーター**

IHヒーターの使いかた …………………… 14
火力の目安 ………………………………… 15
揚げる ……………………………………… 16
揚げ物調理のポイント …………………… 17
煮込む ……………………………………… 18

**便利な機能**

切タイマー ………………………………20
簡単タイマー ……………………………22
機能設定モード …………………………23
●レンジフード連動設定 ………………24
●音量設定 ………………………………25
●話速設定 ………………………………25
●ピークカット設定 ……………………26
●自動チャイルドロック設定 …………26
●ボタン反応レベル設定 ………………27

**お手入れ・困ったときは**

お手入れ(トッププレート・鍋) …………28
故障かな？と思ったら …………………30
据付け確認と試運転の立会い …………44
仕様 ………………………………………44
消耗部品、別売部品を購入する ………46
保証とアフターサービス ………………47

**レシピ集**

お料理のページ(レシピ集) ………………36


•本書のイラストや写真はイメージのため、
実物と異なる場合があります。

# 安全のために必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■ 誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

| ⚠ 警告 | ⚠ 注意 |
|---|---|
| 誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などの重大な結果に結びつく可能性があるもの | 誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの |

■ 図記号の意味は次のとおりです。

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 禁止 | 接触禁止 | 水かけ禁止 | 分解禁止 | 指示に従い実行する |

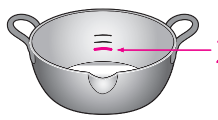
## ■ 揚げ物調理するときは!

### ⚠ 警告

揚げ物をするときは、次のことを守らないと、油は炎がなくても発火のおそれがあります。

火災の原因

- 油の量は200g(約220mL)未満では調理しない




- 揚げ物調理中は、そばを離れない

- 必ず付属の当社専用天ぷら鍋を使う

※鍋底が反ったり変形しているものは使わない
(鍋底の反りは0.5mm以下のものを使う)

- 鍋は加熱部の中央に置く
※汚れ防止カバーは使用しない

- 右IHヒーターの揚げ物ボタン を使う
※左IHヒーター・中央IHヒーターを使うと油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎることがある

### ⚠ 注意

- 他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使用しない
油温度調節機能がはたらかず、異常加熱し火災の原因

油に注意
電源を切る

- 揚げ物調理中は飛び散る油に注意する
油が飛び散ってやけどの原因
※油の飛び散りは食材の下ごしらえなどで少なくできる
(油の飛び散りを少なくするために 17ページ)

- 油煙が多く出たら電源を切る
油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因

## ■ 調理中、調理直後には!

### ⚠ 警告

接触禁止

- 高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分や鍋に触れない
高温のため、やけどの原因
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない
(高温注意ランプ 8ページ)

- 炒め物と焼き物をするときは、次のことを必ず守る
・そばを離れない
・加熱しすぎない(予熱の火力は弱めにする)
少量の油を使うため、油温が急激に上がり発煙・発火の原因

- 水や食材を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる
特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。
やけど・けがの原因

### ⚠ 注意

- 排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
キッチンや本体内部が過熱してやけどの原因

- お手入れは冷えてから行う
やけどの原因

## ■ 水や可燃物・危険なものを避ける!

### ⚠ 警告

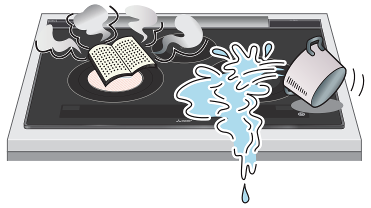
- トッププレートの上に、次のようなものを置かない
(例)缶詰・湯たんぽ・アルミホイル、
アルミ製レトルトパック・アルミ製容器・
ボンベおよびカセットコンロや
その他の電気製品
加熱した場合、容器が赤熱したり、火災・爆発・やけどなどの原因

- 鍋などの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しない
熱で紙などが焦げたり、安心機能が正しくはたらかず、発煙・発火の原因
※各種汚れ防止カバーとは、トッププレートと鍋やフライパンなどの間に敷き、トッププレートの汚れを防ぐために使うもの

- 可燃物を近づけない
火災・感電・けがの原因
※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上や排気口の上に置かない

水かけ禁止

- 本体(排気口など)に水をかけない
漏電・ショート・火災・感電の原因



## ■ 本体の取り扱いは、ていねいに!

### 警告

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
感電・けが・やけどの原因

●排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物、指を入れない
火災・感電・けがの原因

●トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電・けがの原因
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを切って修理を依頼する
［トッププレートはガラス製です。上にのったり、ものを落としたりしないでください。また、傷がつくと割れの原因になります。］

分解禁止
●分解・改造・修理はしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買上げの販売店またはお近くの「三菱電機ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

●異常・故障時には、ただちに使用を中止する
火災・感電・けがの原因
※下記のような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを切って修理を依頼する
〔異常・故障例〕
・焦げくさいにおいがする
・触れるとビリビリ電気を感じる
・トッププレートにひびが発生した
・その他の異常、故障がある

●使用後は電源を切る
火災の原因
※長期不在のときは、ブレーカーを切る

### 注意

●IHヒーターの上に下記のものを置いたまま通電しない
・スプーンなどの金属製小物
加熱してやけどの原因

●火気を近づけない
感電・漏電の原因

●鍋を不安定な状態で使用しない
トッププレートのふちにのり上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因

医師と相談
●医療用ペースメーカーをお使いの方が、本製品をご使用される場合は、医療用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指示に従う
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがある

## ■ 決められたやりかた以外では加熱しない!

### 注意

●1つのIHヒーターで2つ以上の鍋などを加熱しない
異常加熱したり、安心機能が正しくはたらかず、発煙・発火・やけどの原因
鍋の反り・変形の原因

●空だきをしたり、加熱しすぎない
鍋の温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因
鍋の反り・変形の原因
トッププレートの破損によるけがの原因

●調理以外の目的で使用しない
火災の原因



# ご使用前の準備

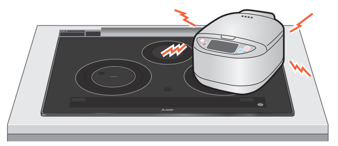
お客様ご自身では据付けない（安全や機能の確保ができません）

●三菱IHクッキングヒーターの据付けは、販売店が「電気設備に関する技術基準」および「内線規程」に基づき実施しております。据付け完了後、据付説明書７ページの事項をお客様ご自身でご確認ください。

●販売店が試運転を行う際は、立ち会ってください。運転手順、安全を確保するための正しい使いかたについて、販売店から説明を受けてください。

# ご使用上のお願い

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因



●使用中は磁力線が出ているため、下記のような磁気に弱いものは近づけない
・ICカード・キャッシュカード類などの記録が消える原因
・ラジオ、テレビ、補聴器などの受信障害、雑音や音が小さくなる原因

●市販のIHヒーター用感熱プレート※は使わない
本体故障の原因
※鉄などでできた板状のもので、IHヒーターに直接のせて加熱する。その熱を利用して、IHヒーターでは使えない素材の鍋を加熱するもの

●害虫（ゴキブリ）などが製品内に侵入すると、故障の原因になります。
適切な環境下でご使用ください。

●排気口などに液体が入った場合、故障の原因になることもあります。
多量に入ってしまったり、本体が動作しなくなった場合、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。47ページ

●鍋底・トッププレートに付いた汚れや異物は落としてから調理してください。
トッププレートが汚れる原因
汚れや異物などが付いたまま調理すると、鍋底とトッププレート（ガラス面）がくっつき、割れの原因

●トッププレートにのせる重さは、鍋の重さを含めてヒーター１口あたり15kgまでにしてください。

●キャビネット（本体下側）に調味料・食材などを置かない
熱による変質の原因

●多量に吹きこぼした場合、キャビネット（本体下側）に吹きこぼしたものがたれることがあります。この場合、本体とキャビネットのお手入れをしてください。

●操作部に水などをかけたり、ものを置かない
操作部のボタンが誤作動する原因

●操作部や表示部の上に、高温の鍋などを置かない
本体故障の原因

●調理するとき、鍋やフライパン同士が触れないようにする
異音の原因

ご使用の前に
ヒーター
便利な機能
お手入れ・困ったときは
レシピ集

# 知っておいていただきたいこと

## ■ はじめてお使いになるときに

### 付属の当社専用天ぷら鍋

- スポンジに台所用中性洗剤を付けて洗い、
すすいで水気をよくふき取ってから使ってください。
※水を入れたままにしたり、ナイロンたわしなどの
硬いものは使わない（さびの原因）
- 取っ手に破損部分や、取り付け部のガタツキなどないか、
安全を確認してから使ってください。
- 揚げ物調理以外に使わないでください。

## ■ 安心機能について

**●温度過昇防止機能**
鍋底が高温になりすぎないように、自動で
火力をコントロールします。
温度が下がると自動でまた加熱し始めます。
※特に予熱中や、炒め物中にはたらくことが
あります。

**●切り忘れ防止機能**
調理中にヒーターを切り忘れても、最後の
操作から約45分でブザーが鳴り、自動で
ヒーターが切れます。
※各IHヒーターごとに、はたらきます。
※火力「9」（3000W）は、約10分で切れます。

**●地震感知機能**
およそ震度５以上のゆれを感知すると
すべての動作が自動停止し、電源が
切れます。
※自動停止後は、再度電源を入れると
使用できます。

**●チャイルドロック** 11ページ
すべてのヒーターが使えないようロック
します。

**●小物検知機能**
スプーン、ナイフなどの金属小物が置かれ
ても、検知して加熱しません。

**●空焼き自動停止機能**
温度が上がりすぎたときに加熱を停止します。
「U1」が表示しますが、故障ではありません。

**●鍋なし自動停止機能**
鍋を置かなかったり、外したままにすると
約１分後に自動でヒーターが切れます。

**●高温注意ランプ**
IHヒーター使用中（加熱を始めるとすぐ点灯）、熱い間はランプが点灯して
高温注意をお知らせします。
※電源を切った後も、熱い間は点灯してお知らせします。



# 各部のなまえとはたらき

## 本　体

（イラストのランプ・左右液晶表示部は説明のために、すべて点灯させています。
実際は、操作できるボタンが点灯します。）

## はたらき

**左右IHヒーター 3000W**
**【揚げ物機能】（右IHヒーター）**
油温度調節機能で設定温度に合わせます。
揚げ物がカラッとおいしく揚がります。

**【煮込み機能】（左IHヒーター）**
火加減を選び、煮込み調理ができます。

**【切タイマー】（左右IHヒーター）**
設定した時間でヒーターが切れます。
10秒～最大５時間まで設定できます。
※左右IHヒーターの通常加熱と、
左IHヒーターの「煮込み機能」で使用
できます。
※ヒーターや火力、機能によって設定
できる時間の範囲が異なります。

**光センサー（左右IHヒーター）**
鍋底の温度を検知するセンサーです。
加熱しすぎを防止します。

**電源オートオフ機能**
調理後、操作をしないで15分がたつと、
自動で電源が切れます。

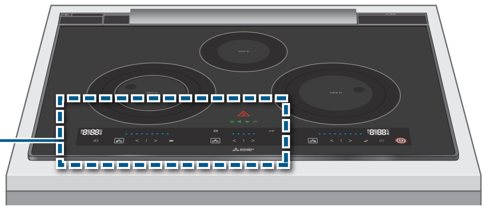
### 付属品

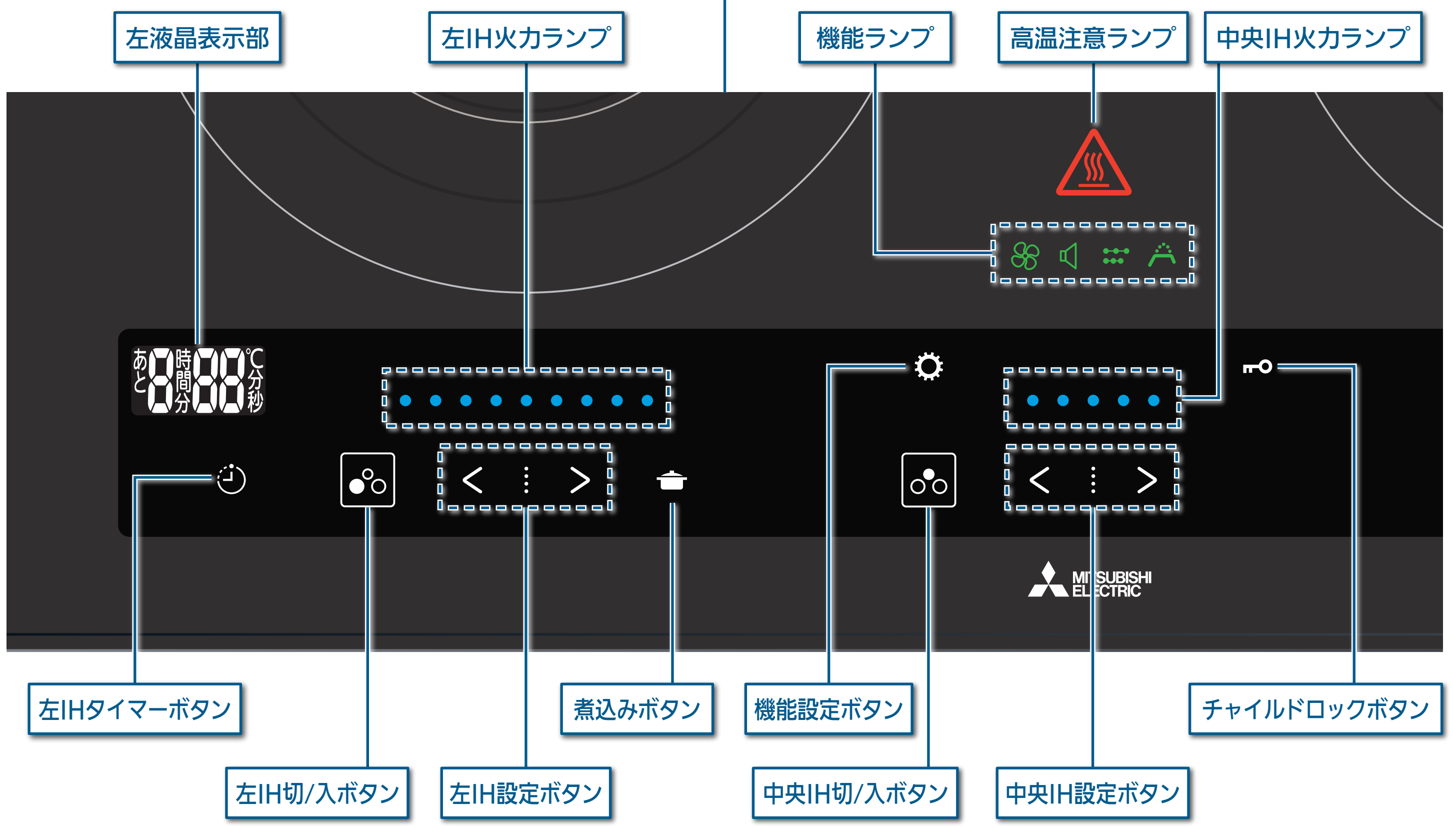
| | |
|---|---|
| 当社専用天ぷら鍋〔１個〕 | 取扱説明書（本書）…………１部<br>据付説明書 ……………………１部<br>保証書 ……………………………１部 |

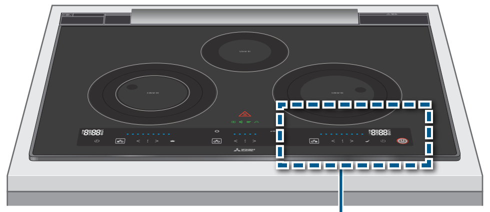
# 各部のなまえとはたらき（つづき）

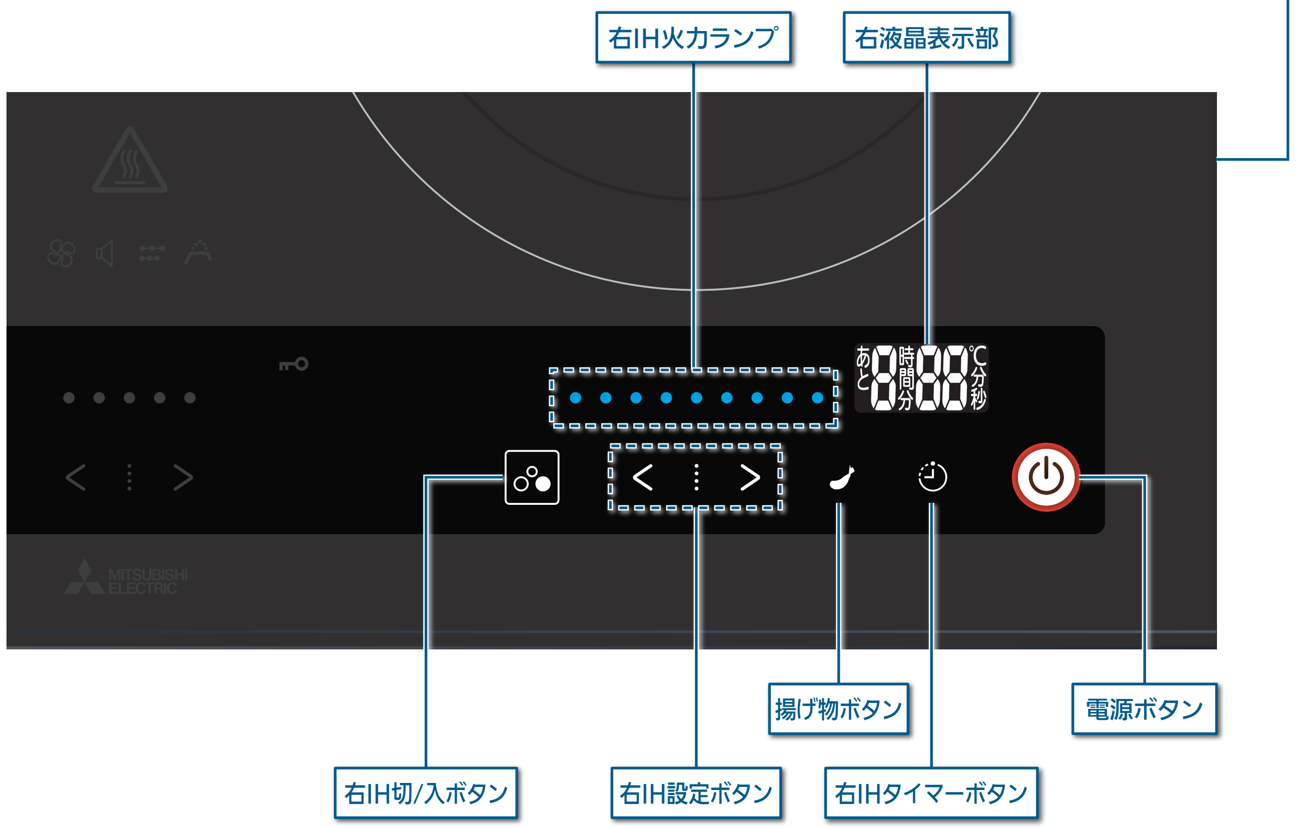
## 操作部・表示部

（イラストのランプ・左右液晶表示部は説明のために、
すべて点灯させています。
実際は、操作できるボタンが点灯します。）

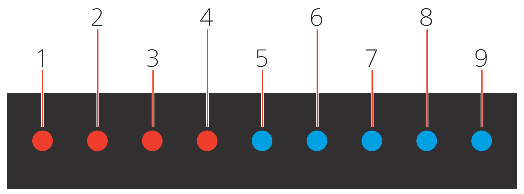




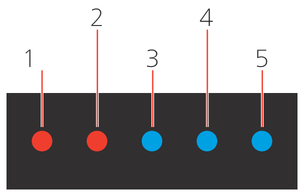






### 左右IHヒーター 火力表示




### 中央IHヒーター 火力表示




### 表示について

この説明書では次のように表わしています。

- 表示ランプの点灯は…………
- 表示ランプの点滅は…………
- 火力ランプの色は………………… 赤： 青：
  ピンク： 消灯：

### お知らせ

- 火力調節やメニュー選択の目安に、基準火力（メニュー）を設けています。
  基準火力（メニュー）ではブザーが長めに鳴ります。

※基準火力（メニュー）

左IHヒーター ……………………………… 「4」
中央IHヒーター ……………………………… 「2」
揚げ物の油温度設定 ……………………… 「180」℃
煮込み ………………………………火加減「2」

## チャイルドロックの設定と解除のしかた

### チャイルドロックの設定

**1** を約３秒長押しする。長押し中は、右液晶表示部に が点滅する。

**2** が点灯に変わり、 と右IHの がオレンジ色に点滅するとボタン操作が無効になり、チャイルドロックの設定が完了します。

※電源を切っても、チャイルドロックは解除されません。

### チャイルドロックの解除

**1** を押しながら右IHの を約３秒長押しする。長押し中は、右液晶表示部に が点滅したあと消え、チャイルドロックが解除されます。

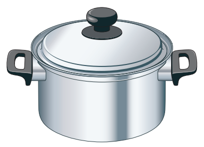
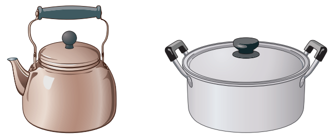
※解除できない場合は、指先で表示の真上からボタンを押してください。

### お願い

- ヒーター使用中はチャイルドロックの設定はできません。ヒーターを切ってから設定操作をしてください。

# 使える鍋・使えない鍋

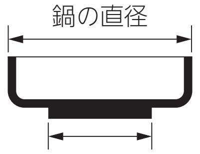
## 鍋の材質

| 材質 | | 可否 | 説明 |
|---|---|---|---|
| ・鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー（耐熱性）<br> | | ○ | ・ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げ付かせないようにする<br>（ホーローが溶けてくっつき、トッププレート損傷の原因） |
| ・ステンレス<br> | 18-0<br>※磁石がよくつく | ○ | |
| | 18-8<br>18-10 | △ | ・火力が弱くなる<br>・厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある |
| ・多層鍋<br>・貼り付け鍋<br>（鍋の底にステンレスなどを貼り付けている）<br>・溶射鍋<br>（鍋の底に鉄などをコーティングしている） | | △ | ・多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使える<br>・鍋の底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある |
| ・陶磁器（土鍋など）<br> <br>（当社推奨ステンレス製土鍋はお使いいただけます。） | | × | ・「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない<br>※形状などによっては、本製品が故障します。 |
| ・銅、アルミ<br> | | × | |
| ・耐熱ガラス<br> | | × | |

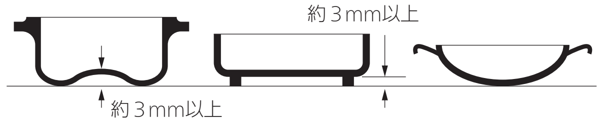
## 鍋の形状

○
- 左右IHヒーター：12～26cm
  中央IHヒーター：12～15cm

※鍋底の直径に対して、鍋の直径が大きいと熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがあります。
※圧力鍋も使えます。（IHヒーターは火力が強いので火力を上げすぎない）
※左IHヒーターで鍋底の直径15cm以下のものを使うと、火力が弱くなる場合があります。




×
- 底に3mm以上の反りや脚があるもの
- 底の丸いもの（中華鍋など）
- 底の直径が12cm未満のもの




※安心機能が正しくはたらきません。また火力が弱くなったり、入らない場合もあります。（本体故障の原因）

### お知らせ

- 底が薄いものは、底が変形することがあります。低めの火力で使ってください。
- 底が薄いものや底が反っているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

### 新しい鍋を購入するときは…

S IH　S CH-IH

- 上記マークのある鍋をおすすめします。
  ※一般財団法人「製品安全協会」が認定した
  　IHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。
  ※100V対応の鍋は使えません。
- 上記マークのない鍋は「IHヒーターで使える」と表示されていても、火力が弱かったり、火力が入らない場合があります。

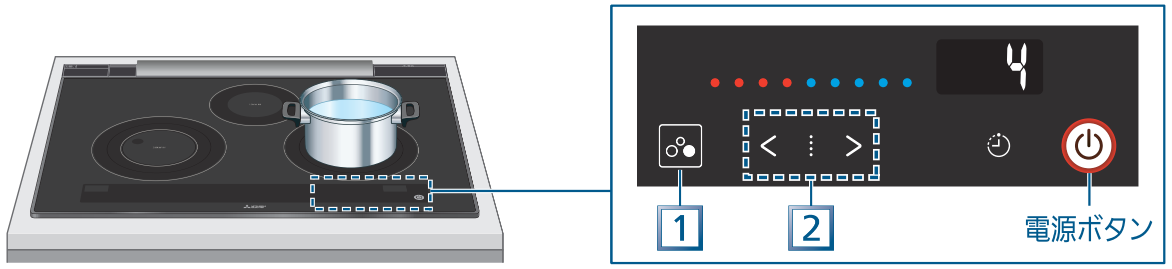
### お知らせ

- 同じ火力設定でも、鍋の材質・形状・大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。
- 同じ鍋を使用しても、各IHヒーターで消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。

## お手持ちの鍋を確認するときは・・・

ここでは、右IHヒーターを使う場合で説明しています。（左・中央IHヒーターも同様です）

**準備**　① 鍋に水を入れ、IHヒーターの中央に置く
② 電源 ⏻ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる



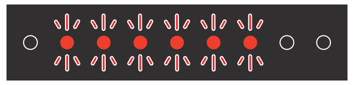

**1**　[火力ボタン] を押し、火力ランプ1～9を青色に点灯させる

**2**　＜ または ＞ のどちらかを押す

- 火力ランプ1～4が赤色点灯、5～9が青色点灯し右液晶表示部に「4」が表示されます。

**使える鍋**（○）
火力ランプが点灯し、鍋が加熱されます。

**使えない鍋**（×）
火力ランプが点滅し、加熱されません。
鍋なし自動停止機能 8ページ



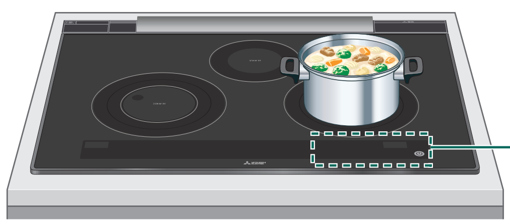
■確認ができたら [火力ボタン] を押し、⏻ をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

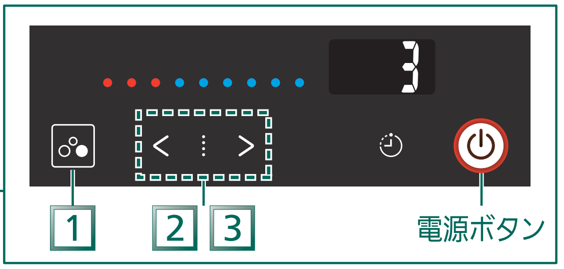
# IHヒーターの使いかた(焼く・煮る)

ここでは、右IHヒーターを使う場合で説明しています。(左・中央IHヒーターも同様です)

**準 備** ① 鍋をIHヒーターの中央に置く

② 電源 ⏻ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる






**1** ⚇ を押し、火力ランプ1～9を青色に点灯させる

**2** ＜ または ＞ のどちらかを押す

●火力ランプ1～4が赤色点灯、5～9が青色点灯し
右液晶表示部に「4」が表示されます。

**3** 再度 ＜ ⋮ ＞ ボタンを押し、火力を調節して調理する

[例] 火力「3」を選んだとき

●火力「4」(750W)で加熱が始まります。中央IHヒーターは火力「2」(500W)で加熱が始まります。

●切タイマーを設定できます。20ページ

■火力を調節するとき

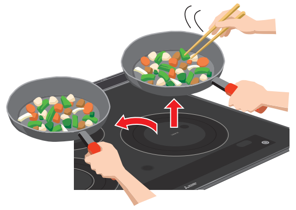
弱くなる ＜ ⋮ ＞ 強くなる

■終わったら ⚇ を押し、⏻ をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

### 焼き物・炒め物のコツ

●食材を入れすぎない
(食材がよく動き、焦げ付きにくく調味料もまんべんなくからむ量にする)

●焦げ付きそうなときは、フライパンなどをヒーターから離して、
火力を調節する



### お願い

●煮込み料理をするときは、火力を弱めにして、ときどきかきまぜてください。(焦がさない)
食材(特に大根・じゃがいも・こんにゃくなど)が鍋底に貼り付いて、部分的に焦げ付くことがあり、焦げた部分が空焼きのようになります。
ホーロー鍋では、鍋底のホーローが溶けてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷つき・割れ・変色の原因になります。



# 火力の目安

IHヒーターに慣れていただくための目安です。使い慣れてきましたら、お手持ちの鍋などに合わせて火力を調節してください。 ※鍋は、当社推奨品を使用した場合の火力です。詳しくはカタログをご覧ください。

## 左右IHヒーター

| 火力 | 弱火 | | 中火 | | | 強火 | | | 湯沸し |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1<br>150W | 2<br>300W | 3<br>500W | 4<br>750W | 5<br>1000W | 6<br>1500W | 7<br>2000W | 8<br>2500W | 9<br>3000W |
| 調理例 温める | | 温め直し | | | | | | | |
| 煮る | | | 煮込み<br>カレー・肉じゃが・煮魚 | | | ひと煮立ち | | | |
| 蒸す | | | | | | 蒸しもの | 茶わん蒸し<br>しゅうまい | | |
| ゆでる | | | | 根菜 | | | | 葉菜 | 湯沸し |
| 焼く | | ハンバーグ・厚焼き卵・ビーフステーキ | | フライパン予熱<br>30秒～1分程度 | | | | | |
| 炒める | | | | フライパン予熱<br>30秒～1分程度 | | 炒めもの<br>野菜炒め | | | |

## 中央IHヒーター

| 火力 | 1<br>200W相当 | 2<br>500W | 3<br>750W | 4<br>1000W | 5<br>1500W |
|---|---|---|---|---|---|
| 調理例 温める | 温め直し | | | | |
| 煮る | | 煮込み | | | |
| 焼く | ハンバーグ・厚焼き卵 | | | | |

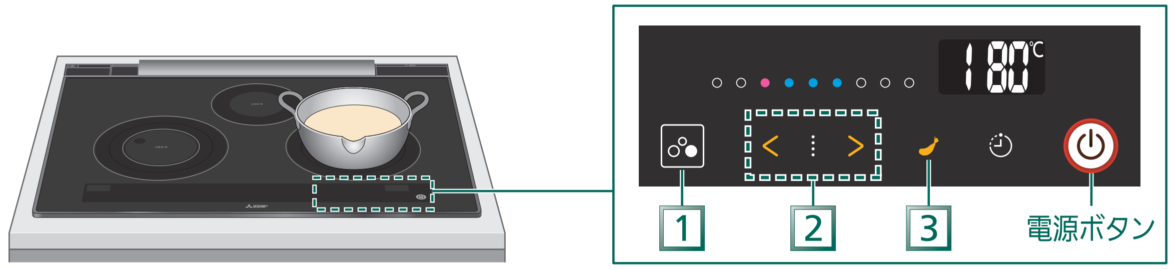
### おもちの焼きかた

ふたをして、火力「3」～「4」で両面を5～8分ずつ焼く
※中央IHヒーターの場合、火力「2」～「3」で焼く

※フッ素樹脂加工でないフライパンは、焦げ付くことがあります。
※フッ素樹脂加工のフライパンは、火力が強いとフッ素樹脂加工が傷む場合があります。
※薄いフライパンは変形する場合があります。
様子を見ながら火力を調節して焼いてください。

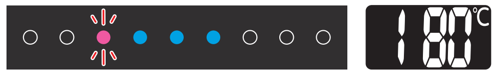
# 揚げる（揚げ物機能　※右IHヒーターのみ）

**準備**
① 付属の当社専用天ぷら鍋に油を入れる
●油の量は、200g（約220mL）～800g（約900mL）
② 付属の当社専用天ぷら鍋を、右IHヒーターの中央に置く
③ 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる




**1**　を押し、火力ランプ1～9を青色に点灯させる

**2**　を押す

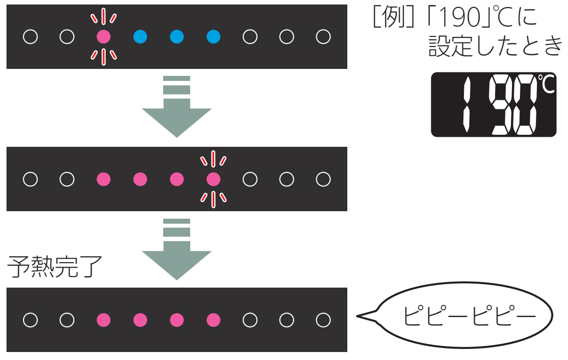



● と ＜ ⁝ ＞ がオレンジ色点灯します。
●180℃で予熱が始まります。
●火力ランプ（ピンク色）が点滅・点灯して、予熱中の油温度の上がり具合をお知らせします。
（設定温度180℃、油800gの場合、予熱完了までの所要時間は、約10分です）

**3**　油温度を調節する

低くなる ＜ ⁝ ＞ 高くなる

●140～200℃（10℃刻み）で調節できます。




**ブザーが鳴り、ランプが点滅から点灯に変わったら予熱完了、調理する**

●調理中も油温度調節できます。

■終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

**お願い**
●調理中・調理後の鍋の取り扱いは、ミトンなどを使って、両手で行ってください。

**お知らせ**
●揚げ物機能を使用中に、切タイマーは使えません。
●調理中、油や食材を投入して油温度が下がっても、火力表示は点灯のままです。
●トッププレートが熱いうちに揚げ物機能を使うと、温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。
また安全のため、エラーで揚げ物調理を停止することがあります。34ページ



# 揚げ物調理のポイント

## 揚げ物温度の目安

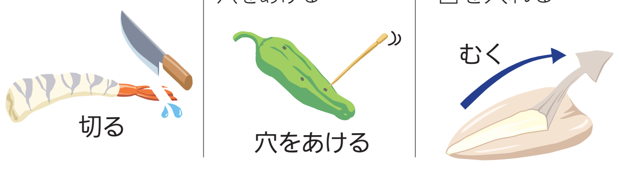
●付属の当社専用天ぷら鍋を使用し、油800gで調理するときの目安です。

| | 140℃ | 150℃ | 160℃ | 170℃ | 180℃ | 190℃ | 200℃ | 調理のポイント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 野菜 | 油通し | 素揚げ | 素揚げ | 素揚げ | 天ぷら | 天ぷら | | ※食材・油の温度により、揚げ上がりがベタッとなることがあります。 |
| 魚介類 | | | | | 天ぷら | 天ぷら | | |
| フライ | | | | | | | | |
| 冷凍食品 | | | | | | | | ※凍ったまま揚げる場合は、表示されている温度より高めにする |
| 2度揚げ料理 | | 1度目 | | 2度目 | 2度目 | | | ※ポテトチップス、魚の丸揚げ、鶏のから揚げなど |

## 揚げ物のコツ

**右IHヒーターの[揚げ物]ボタンを使ってください。**
●新しい油を使う
●油の温度は食材に合わせて決める
●1回に揚げる量は、控えめにする
（油の表面積の1/2程度が目安）
●でき上がりの目安は、食材が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったとき
●**天カスは、こまめに取る**
●油200～500gで揚げるときは、こまめに裏返す
（食材が底に付くので、焦げやすくなります）

**特に下ごしらえの必要な食材**
- えび：尾の先を切って水分を出す
- ししとう：水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける
- イカ：皮をむき水分をふき取り、切れ目を入れる

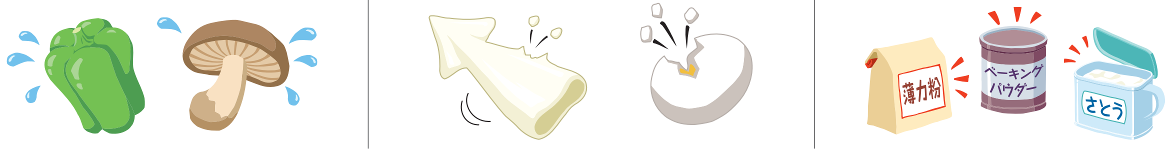



### 油の飛び散りを少なくするために

**食材は必ず水分をふき取る**
●特にしいたけやピーマンなど
（水分が残っていると油がはねることがあります）

**イカや、ゆで卵などは揚げすぎない**
●長時間揚げると破裂する
（特にけんさきイカや、するめイカ・コロッケ・中が空洞の野菜など）
●調理後、鍋の中に調理物の取り出し忘れがないか、常に確認をする

**衣や生地づくりは**
●天ぷら衣は固すぎないようにする
●水分の多い食材は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつける
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れる

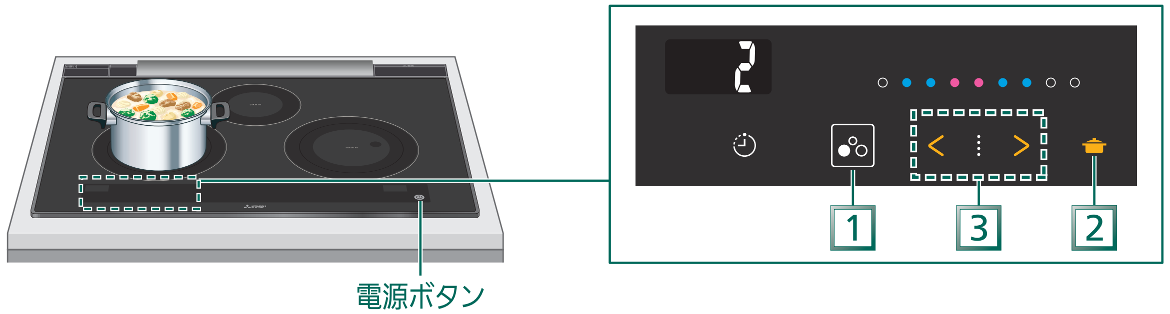


# 煮込む（煮込み機能 ※左IHヒーターのみ）

ひと煮立ちまでは、通常のIHヒーターの火力で加熱してください。14ページ

**準 備** ① 鍋を左IHヒーターの中央に置く

② 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる




## 1 を押し、火力ランプ1～9を青色に点灯させる

## 2 を押す

- 火力ランプ2・3・6・7が青色点灯、4・5がピンク色点灯し左液晶表示部に「2」が表示されます。
- と < ⁝ > がオレンジ色点灯します。
- 火加減2で加熱が始まります。
- 切タイマーを設定できます。20ページ

次ページへ

## 3 < ⁝ > を押し、火加減を調節して調理する

［例］「煮込み機能」「火加減3」を選んだとき

### ■火加減を調節するとき

弱くなる < ⁝ > 強くなる

- 火加減1～3まで設定できます。
  「火加減1」… 弱火煮込み
  「火加減2」… 中火煮込み
  「火加減3」… 強火煮込み

調理中の左液晶表示と火力ランプ

火加減1
火加減2
火加減3

### ■終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

## 火加減の目安

| | 火加減の目安 | | |
|---|---|---|---|
| | 火加減1 | 火加減2 | 火加減3 |
| メニュー例<br>（分量：4人分） | ・弱火で煮込む調理<br>・量が少ない調理 | ・中火で煮込む調理 | ・強火で煮込む調理<br>・量が多い調理 |
| 煮豆 | | | |
| 肉じゃが | | | |
| ポークカレー | 味付け後 | 味付け前 | |
| おでん・ロールキャベツ | | | |
| かれいの煮つけ | | | |

- 煮込み機能を使ったレシピがあります。37～38ページ

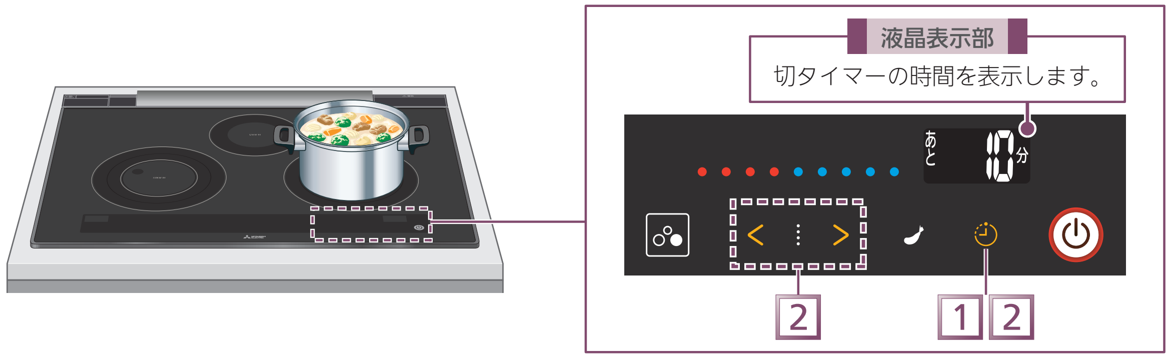
**お願い**

- 煮込み料理をするときは、ときどきかきまぜてください。（焦がさない）
  食材（特に大根・じゃがいも・こんにゃくなど）が鍋底に貼り付いて、部分的に焦げ付くことがあり、焦げた部分が空焼きのようになります。ホーロー鍋では、鍋底のホーローが溶けてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷付き・割れ・変色の原因になります。

# 切タイマー

ここでは、右IHヒーターを使う場合で説明しています。（左IHヒーターも同様です）

**準 備** ① 鍋を右IHヒーターの中央に置く
② IHヒーターで調理する ※「IHヒーターの使いかた」14ページ




● 設定できる時間の範囲

| 火　力 | 設定できる時間 |
|---|---|
| 火力「1」～「2」 | 10秒 ～5時間まで |
| 煮込み機能「火加減1」 | 10秒 ～5時間まで |
| 火力「3」～「8」 | 10秒 ～1時間30分まで |
| 煮込み機能「火加減2」「火加減3」 | 10秒 ～1時間30分まで |
| 火力「9」 | 10秒 ～10分まで |

● 時間設定時の刻みかた

| | |
|---|---|
| 0 ～ 1分まで | 10秒刻み |
| 1 ～ 10分まで | 30秒刻み |
| 10 ～ 30分まで | 1分刻み |
| 30分 ～ 1時間30分まで | 5分刻み |
| 1時間30分 ～ 5時間まで | 10分刻み |

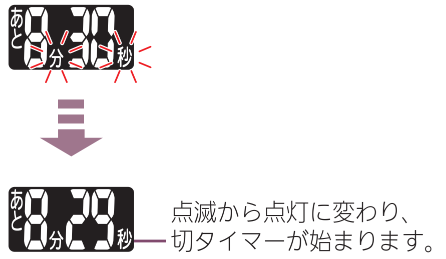
## 1 火力調節をして を押す

● がオレンジ色に点滅し、右IHの < ⋮ > がオレンジ色に点灯、右液晶表示部に と表示されます。

## 2 < ⋮ > のどちらかを押し、「時間」を合わせて を押す

● が点滅から点灯に、右IHの < ⋮ > が白色に変わり、切タイマーが始まります。

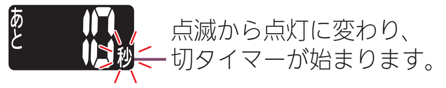
[例] 8分30秒に設定したとき




■調理の途中で時間を変えるとき
を押し、< ⋮ > のどちらかで変更し を押す

■切タイマーを取り消すとき
を押し、< と > を同時に約2秒長押しする

■切タイマー終了後、調理を延長するとき
を押し、> で追加時間を設定し を押す




● 切タイマー終了後、10分間は延長できます。
（終了前の火力で切タイマーが始まります）

■調理が終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

**お知らせ**

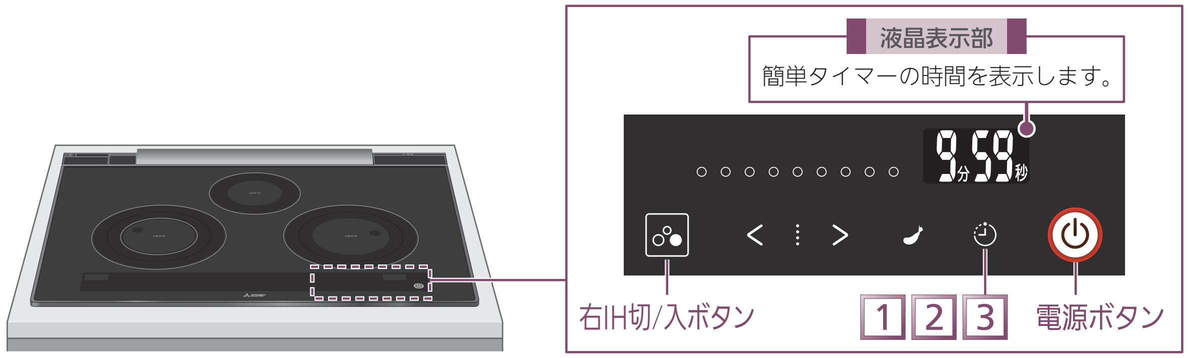
- 中央IHヒーター・揚げ物機能の調理に切タイマーは使えません。
- 切タイマーは、ヒーターをつける前にも設定できます。
  ヒーターをつけると、切タイマーが始まります。
- 左右IHヒーター火力「3」以上、煮込み機能火加減「2」以上のとき、1時間30分より長い設定は、ヒーターをつけたとき、自動で1時間30分に変更されます。
  ※1時間30分より長い切タイマーは、ヒーターの火力を下げてから設定してください。
- 時間設定後、 を押さなくても、約5秒後に切タイマーが始まります。

# 簡単タイマー

タイマーボタンを押すと、「1秒・2秒・3秒…」と経過時間を最長1時間まで表示します。
切タイマーではありません。

ここでは、右側の簡単タイマーを使う場合で説明しています。（左側の簡単タイマーも同様です）

準備　電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れ を押す




## 1　を約2秒長押しする

●簡単タイマーが始まります。（ が白色点滅します）

ピピッ　0秒、1秒、2秒……9分59秒、10分……1時間00分

［表示部］1秒～9分59秒まで　：秒単位で表示
10分～1時間（最長）：分単位で表示

［ブザー］14分までは1分ごとに　ピッ
15分以降は5分ごとに　ピピッピピッ
1時間（終了時）　ピピーピピー

## 2　もう一度 を押す

［例］10分で止めたとき
ピッ　10分

●簡単タイマーが止まります。（ は白色点滅したままです）

## 3　さらに を押す

ピー

●簡単タイマーが取り消しになります。

■使用後は を押し、 をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

**お知らせ**

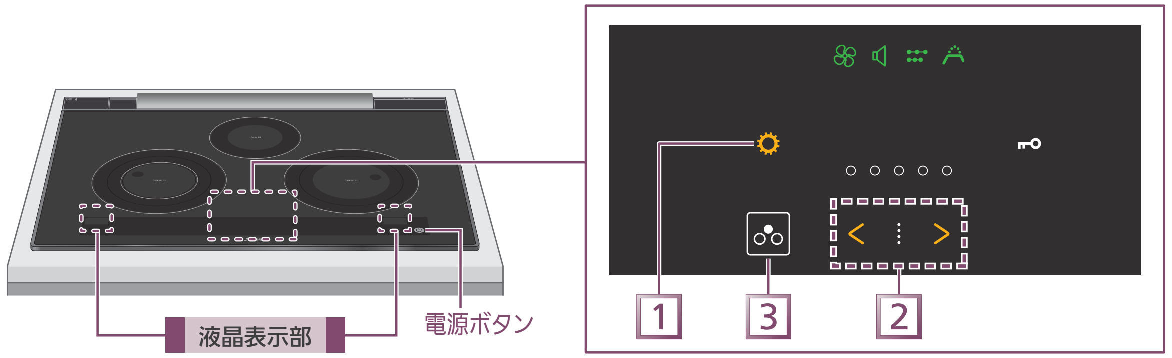
●切タイマーを使っているとき、簡単タイマーは使えません。



# 機能設定モード

■機能設定モードでは、以下の設定ができます。
・レンジフード連動設定　・音量設定　・話速設定　・ピークカット設定
・自動チャイルドロック設定　・ボタン反応レベル設定

準備　電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる




を約2秒長押しすると、機能設定モードになり、

さらに を押すごとに、下記表の順に各機能を選択できます。

※最後の設定機能選択後、さらに を押すと、機能設定モードが取り消しになります。

下記表は、 を押して表示される順に記載しています。
このとき、右液晶表示部に**選択している機能**、左液晶表示部に**設定状況**が表示されます。

| 設定機能 | 右液晶機能表示 | 左液晶表示：設定できる内容 | 左液晶表示：工場出荷時 |
|---|---|---|---|
| レンジフード連動設定　24ページ | F An | on　oFF | on |
| 音量設定　25ページ | SPL | oFF　on1　on2　on3 | on2 |
| 話速設定　25ページ | SPS | 1　2　3 | 2 |
| ピークカット設定　26ページ | Pcu | 40　48　55 | 55 |
| 自動チャイルドロック設定　26ページ | ACL | on　oFF | oFF |
| ボタン反応レベル設定　27ページ | 5 | 1　2　3　4　5 | 2 |

次ページへ

**お知らせ**

●機能設定モードは、電源を入れたときのみ設定できます。
●使用中・使用後は が消えて、設定変更はできません。電源を切り、再度入れてから操作してください。

## レンジフード連動設定

●IHクッキングヒーターの操作にあわせて、レンジフード（換気扇）が運転します。
（IHクッキングヒーターが送信する赤外線信号を、レンジフードが受信して運転／停止します）

※対応のレンジフードについては、お買上げの販売店にご相談ください。
※レンジフード本体側での操作は、レンジフードの取扱説明書をご覧ください。
※レンジフード本体側の初期設定が必要な場合があります。レンジフードの取扱説明書をご覧ください。

**1** を約２秒長押しする

●レンジフード連動設定ランプが緑色に、と中央IHの ＜ ⋮ ＞ がオレンジ色に点灯し、
右液晶表示部に FAn 、左液晶表示部に on （工場出荷時）が表示されます。

**2** ＜ ⋮ ＞ のどちらかを押して、設定を選ぶ

［ 設定できる内容 ］
on 「オン」　oFF 「オフ」

**3** を押す（設定完了）　※ を押さないと、設定は変更されません。

### お願い

●レンジフード連動では、IHクッキングヒーター操作部の送信部から送信する赤外線信号を、レンジフードが受信して動作します。
以下の場合は、動作しない場合があります。
• 送信部や受信部が汚れたり、信号がさえぎられている
• テレビ、エアコンなどのリモコンを操作しながらIHクッキングヒーターの操作をしている
• IHクッキングヒーター、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している
●その他の理由でうまく送受信できない場合は、お買上げの販売店に連絡してください。



## 音量設定

音声ガイドの音量を変えることができます。

**1** を約２秒長押しして、さらに を１回押す

●音量設定ランプが緑色に、中央IHの ＜ ⋮ ＞ がオレンジ色に点灯し、
右液晶表示部に SPL 、左液晶表示部に on2 （工場出荷時）が表示されます。

**2** ＜ ⋮ ＞ のどちらかを押し、設定を選ぶ

●「オフ」に設定した場合、ブザーのみとなります。

［ 設定できる内容 ］
小さい ⟵　⟶ 大きい
oFF 「オフ」　on1 「１」　on2 「２」　on3 「３」

**3** を押す（設定完了）　※ を押さないと、設定は変更されません。

## 話速設定

音声ガイドの話す速さを変えることができます。

**1** を約２秒長押しして、さらに を２回押す

●話速設定ランプが緑色に、中央IHの ＜ ⋮ ＞ がオレンジ色に点灯し、
右液晶表示部に SPS 、左液晶表示部に 2 （工場出荷時）が表示されます。

**2** ＜ ⋮ ＞ のどちらかを押し、設定を選ぶ

［ 設定できる内容 ］
遅い ⟵　⟶ 速い
1 「１」　2 「２」　3 「３」

**3** を押す（設定完了）　※ を押さないと、設定は変更されません。

次ページへ

## ピークカット設定

総消費電力（5500W、4800W、4000W）を切り替えます。（工場出荷時は5500Wに設定されています）
※総消費電力を4800W、4000Wに設定したときは、高火力を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。
「ヒーターの火力・使用制限について」45ページ

**1** を約２秒長押しして、さらに を３回押す

- ピークカット設定ランプが緑色に、中央IHの < ⋮ > がオレンジ色に点灯し、
右液晶表示部に Pcu 、左液晶表示部に 55（工場出荷時）が表示されます。

**2** < ⋮ > のどちらかを押し、設定を選ぶ

［設定できる内容］
小さい ←――　――→ 大きい

| 40 | 48 | 55 |
|---|---|---|
| 「4000W」 | 「4800W」 | 「5500W」 |

**3** を押す（設定完了）　※ を押さないと、設定は変更されません。

## 自動チャイルドロック設定

自動チャイルドロックを設定すると、いたずらや誤操作を防ぐため、
電源を入れたときに、すべてのヒーターが使えないようにロックします。

**1** を約２秒長押しして、さらに を４回押す

- チャイルドロックボタンが白色に、中央IHの < ⋮ > がオレンジ色に点灯し、
右液晶表示部に ACL 、左液晶表示部に oFF（工場出荷時）が表示されます。

**2** < ⋮ > のどちらかを押し、設定を選ぶ

［設定できる内容］

| on | oFF |
|---|---|
| 「オン」 | 「オフ」 |

**3** を押す（設定完了）　※ を押さないと、設定は変更されません。

### 使用時のロック解除

■ を押しながら右IHの を約３秒長押しする。長押し中は、右液晶表示部に CL が点滅したあと消え、
チャイルドロックが解除されます。
※解除できない場合は、指先で表示の真上からボタンを押してください。

## ボタン反応レベル設定

ボタンの反応を変更する場合、以下の手順に従ってレベル１～５から選び、調節してください。
工場出荷時は「レベル２」に設定されています。レベルを上げるごとに、ボタンの反応が鈍くなります。

**1** を約２秒長押しして、さらに を５回押す

- 中央IHの < ⋮ > がオレンジ色に点灯し、
右液晶表示部に 5 、左液晶表示部に 2（工場出荷時）が表示されます。

**2** < ⋮ > のどちらかを押し、設定を選ぶ

［設定できる内容］
速い ←――　――→ 鈍い

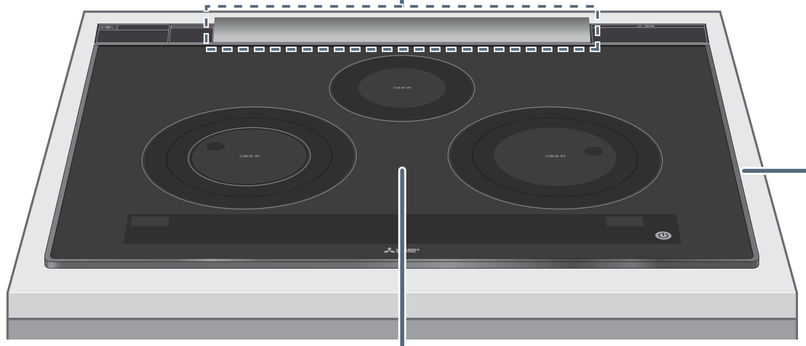
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|
| 「1」 | 「2」 | 「3」 | 「4」 | 「5」 |

**3** を押す（設定完了）　※ を押さないと、設定は変更されません。

# トッププレート・鍋

お手入れは、
- 電源を切り、冷えてから行ってください。
  電源ボタン周辺をお手入れする場合、電源が入ることがあります。
  電源が入ってしまったときは、電源を切ってからお手入れしてください。
- ご使用のたびに行ってください。
  汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。
  こまめにお手入れをしてください。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない(変色の原因)

排気口部は外れません。(お手入れは「外枠」をご覧ください)



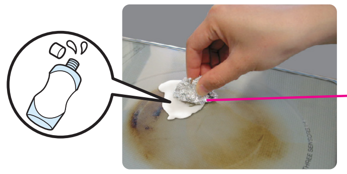
## トッププレート・操作部

- 粉クレンザーは使わない(傷が付き、トッププレート割れの原因)
- クレンザーは、研磨剤が30%以上含まれているものは使わない(トッププレートの印刷が落ちる原因)
- 左右IHヒーターの光センサー部分が汚れていると、光センサーが正しくはたらかない場合があります。

▶かるい汚れ ………… しぼったふきんでふく

▶油汚れ ………………… 薄めた台所用中性洗剤でふき取る
その後、しぼったふきんで水ぶきする

▶こびりついた汚れ …. クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を
少量つけて、丸めたラップやアルミホイルで
くり返しかるくこすり取る
その後、しぼったふきんで水ぶきする



ラップやアルミホイル

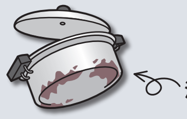
### がんこな汚れには(別売品)

品番：CS-COLLO034
品名：液体クリーナー

詳しくはお買上げの販売店にお問い合わせください。

### お願い

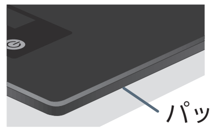
- ご使用の鍋の底・外側の汚れも取り除いてください。
  (特に付属の当社専用天ぷら鍋は、汚れがこびりついたまま使うと、油の温度制御がうまくはたらきません)






## 外　　枠

- スポンジのナイロン面やたわしなど硬いものは使わない(傷の原因)
- しょうゆ・調味料・調理物などをこぼしたらすぐにふき取る(放置すると変色の原因)
- 外枠のパッキンを傷付けない(キッチン内部に水が浸入する原因)




▶かるい汚れ ….. しぼったふきんでふく

▶油汚れ ………. 薄めた台所用中性洗剤でふき取る
その後、しぼったふきんで
水ぶきする

## 付属の当社専用天ぷら鍋

▶かるい汚れ ….. 薄めた台所用中性洗剤で洗う

▶こびりついた汚れ
……………… クリームタイプのクレンザー
(ジフなど)を少量つけて、
ラップを丸めてこすり取る

- **洗った後は水分を十分にふき取って、乾燥させてから収納してください。**(さびの原因)

- 鍋底が反ったり、変形した場合は使わないでください。

**「追加購入するとき」**
品番：M26 640 340TN
品名：天ぷら鍋
お買上げの販売店で、お買い求めください。

## 修理を依頼される前に、次の点をご確認ください。

| ココも“チェック” | 当社ホームページ「よくあるご質問FAQ」もご活用ください。<br>http://faq01.mitsubishielectric.co.jp/category/show/201 |
|---|---|

## 現象や症状から調べる

### 汚れ　焦げ付きが気になる

| 現象（症状） | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|
| トッププレートが茶色く変色している<br>また<br>焦げ付きができた | 鍋などから、こぼれた汁や油・調味料などが鍋底にまわり込み、焼き付くと茶色い汚れが付きます。<br>また、食材のかすなどが落ちると、焦げ付くことがあります。 | クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量付けて、丸めたラップやアルミホイルでくり返しかるくこすってください。 28ページ<br>※使ううちに汚れてくるので、普段からこまめにお手入れしてください。<br>※鍋の底面の汚れも取り除いてください。（トッププレートが汚れる原因） |
| トッププレートの汚れが落ちない | 汚れを放っておくと、ふき取りにくくなります。 | |

### くもり

| 現象（症状） | 原因の確認・処置（操作）方法 |
|---|---|
| 使用中、「左右液晶表示部」が暗くなったり、見えにくくなる | 高温の鍋などを置くと、暗くなったり、見えにくくなることがあります。<br>鍋などをおろし、放置してください。 |

### 音・音声

| 現象（症状） | 原因の確認・処置（操作）方法 |
|---|---|
| 調理中、音が大きくなったり、小さくなったりする<br>電源を切ったあとも音がする | 異常ではありません。<br>本体内部の温度を下げるためにファンが回っています。<br>（運転音の大きさは、火力によって変わります）<br>電源を切っても一定時間ファンが回ります。 |
| 調理中、鍋から「キーン」、「ジー」といった音がする<br>本体から「ジジッ」と音がする | • 鍋の種類や形状によっては音がして、取っ手などに振動を感じることがあります。<br>• 鍋の材質や大きさなどを検知したり、加熱方法を切り替えているためです（煮込み機能使用時など）。異常ではありません。 |
| 調理中・調理後「カチッ」といった音がする | 内部電気部品の動作音がしますが、異常ではありません。 |



| 現象（症状） | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|

### 音・音声

| 現象（症状） | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|
| 音声ガイドが出ない | 音声ガイドOFFに設定していませんか。 | 音声ガイドの音量を設定してください。<br>「音量設定」 25ページ |
| 音声ガイドが聞きとりにくい | 音声ガイドの音量、速さを設定してください。<br>「音量設定」 25ページ 、「話速設定」 25ページ | |

### 電源

| 現象（症状） | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|
| 電源が入らない | 電源を入れ忘れていませんか。<br>ブレーカーを入れ忘れていませんか。 | 電源を入れてください。<br>ブレーカーを入れてください。 |
| 電源が切れていた | 電源のオートオフ機能がはたらきました。<br>調理後操作をしないで15分が過ぎると自動で電源が切れます。<br>※トッププレートが熱い間は、高温注意ランプが点灯します。<br>「電源オートオフ機能」 9ページ | |
| 電源が切れていた | 電源ボタンに、ものが置かれていませんか。また、汚れや水分が付いていませんか。 | 操作部に、ものを置かないでください。<br>また、汚れや水分はふき取ってください。 |

### ヒーター　がつかない、消えた、火力が弱い

| 現象（症状） | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|
| ヒーターがつかない | チャイルドロックをしていませんか。 | チャイルドロックを解除してください。<br>「チャイルドロックの解除」<br>11ページ |
| 調理中IHヒーターの火力が弱くなる<br>または火力が上げられない | 鍋底の温度が上がりすぎないように、自動で火力が下がります。<br>温度が下がると、自動で加熱を始めます。<br>※特に予熱時や炒め物中にはたらきます。 「温度過昇防止機能」 8ページ | |
| 調理中IHヒーターの火力が弱くなる<br>または火力が上げられない | 2～3つのヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないように、IHヒーターの最大火力を自動で調節します。<br>「ヒーターの火力・使用制限について」 45ページ | |
| 調理中IHヒーターの火力が弱くなる<br>または火力が上げられない | • 同じ火力設定でも、鍋の材質・形状・大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なることがあります。<br>• 左右IHヒーターは機能が異なるため、同じ火力、また同じ鍋を使用しても、左右で火力感が異なることがあります。 | |

次ページへ

## ヒーター がつかない、消えた、火力が弱い

| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
| --- | --- | --- |
| ブザーが鳴り、加熱が止まった（ヒーターが消えていた） | 最後の操作から約45分でブザーが鳴り、自動でヒーターが切れます。<br>※ヒーターの切り忘れ防止機能がはたらきました。<br>「切り忘れ防止機能」8ページ<br>※火力「9」(3000W)は約10分で切れます。 | 長時間の煮込み料理をするときは、「切タイマー」20ページを使うと便利です。 |
| | 操作部に、ものを置いていませんか。また、汚れや水分が付いていませんか。 | 操作部に、ものを置かないでください。また、電源を切り、汚れや水分をふき取ってください。 |

## 操作部 のボタンが反応しない

| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
| --- | --- | --- |
| 操作部のボタンが反応しない | チャイルドロックをしていませんか。 | チャイルドロックを解除してください。<br>「チャイルドロックの解除」11ページ |
| | 指に傷テープや指サック・手袋などをしていませんか。 | ボタンは指で直接触れて、操作してください。 |
| | 操作部に、ものを置いていませんか。また、汚れや水分が付いていませんか。 | 操作部に、ものを置かないでください。また、電源を切り、汚れや水分をふき取ってください。 |
| | 操作するボタン以外に触れていませんか。 | 1個ずつ触れて操作してください。 |

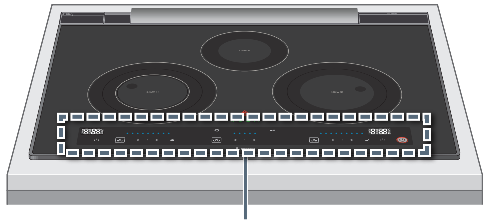
## 料理 のでき上がりがよくない

| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
| --- | --- | --- |
| IHヒーターで調理すると焦げ付く、こびりつく | 調理に合わせて火力を調節してください。<br>● 炒め物、焼き物…焦げ付きそうなときは、フライパンなどをIHヒーターから離して、火力を調節してください。<br>焼き物・炒め物のコツ 14ページ、火力の目安 15ページ | |
| IHヒーターで調理すると焼きムラが出る | 予熱が足りないと焼きムラが出ることがあります。 | 火力「4」～「6」で30秒～1分程度予熱をしてください。 |
| | 鍋の材質・形状・大きさなどによっては、焼きムラが出ることがあります。 | |
| 煮込み料理（カレーやおでんなど）が焦げる | 鍋底の温度が高いと、焦げ付きやすくなります。 | 煮込み料理や、とろみのある料理を加熱するときは、火力を弱くして、ときどき中身をかきまぜてください。 |
| | 食材の量や質により、焦げ付きます。 | |

## その他

| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
| --- | --- | --- |
| 鍋が動く<br>鍋の位置がずれる | 鍋底が変形しているときは、鍋が滑って動くことがあります。また底の形が丸いものも、鍋が動く原因となります。 | 鍋は、底が変形していないものをお使いください。 |
| 「左(右)のIHの鍋の位置を確認してください」という音声が出る | 鍋底が変形していませんか。 | |
| 電源を切っても高温注意ランプが赤く点灯している | トッププレートが安全な温度に下がるまでは、電源を切ってもランプが点灯しています。また、熱い鍋をヒーター部に置いたままにするとランプが消灯するまでに時間がかかります。故障ではありません。<br>※ランプが点灯しているときは、トッププレートに触れないでください。ランプが消えてもすぐには触らないでください。 | |
| IHヒーターの火力ランプが点滅して、約1分後に消えた | 使用できない鍋を使っていませんか。 | 使用できる鍋をIHヒーターの中央に正しく置いてください。<br>「使える鍋・使えない鍋」12ページ |
| | 鍋の位置がIHヒーターの中央からずれていませんか。 | |
| IHヒーターでアルミの鍋が使えることがある | アルミの種類や鍋の形状によって使える(表示が出る)場合があります。表示では使えても、火力が弱くなる場合があるので、ご使用は控えてください。(故障ではありません) | |
| 排気口などに液体やものが入ってしまった | 水などの液体が入ってしまった場合、故障の原因になることもあります。多量に入ってしまった場合、または、本体が動作しなくなった場合、ものが入ってしまった場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。47ページ | |
| レンジフード連動がはたらかない | 操作部の送信部やレンジフード側の受信部が汚れていたり、信号をさえぎっていませんか。また、直射日光が当たっていませんか。<br>「送信部」9ページ | 汚れはふき取り、送信部・受信部をさえぎらないでください。送信部に直射日光が当たらないようにしてください。24ページ |
| 操作していないのにブザーが鳴ったり表示が変わったりする | 操作部に、ものを置いていませんか。また、汚れや水分が付いていませんか。 | 操作部に、ものを置かないでください。また、電源を切り、汚れや水分をふき取ってください。 |

次ページへ


操作部

## 液晶の記号の意味を調べる（ブザーが同時に鳴るとき）

■「U」エラー記号は、誤った使いかたをしたときに表示される場合があります。エラーが出ると加熱は止まります。
故障ではありません。

［表示例］
中央IHヒーターで「U1」が表示された。　左液晶表示部 U1　ブザーが「ピピッピピッ」と鳴り、表示が点滅します。

表示内容を確認して、次の点をお調べください。内容が確認できたら、次の操作で液晶の表示を消してください。

**表示の消しかた**　点滅しているIH切/入ボタン を押してください。

| | 表　示 | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|---|
| | U1（空焼き検知） | 鍋などを空焼きしたり、予熱しすぎていませんか。 | 予熱をするときは、火力を少し落として行ってください。本体が冷えてから使ってください。 |
| | U2（本体内部温度上昇） | 内部の温度が異常に高くなっています。排気口がタオルなどでふさがれていませんか。 | ふさいでいるものを取り除き、本体が冷えてから使ってください。 |
| 揚げ物ボタンを使用したときにはたらきます | U4（油温度上昇がおそい） | 鍋底に反りや変形がある。当社専用天ぷら鍋を使っていない。 | 揚げ物は、反りや変形のない当社専用天ぷら鍋を使ってください。 |
| | | 揚げ物ボタンを使用して水（汁物）などを加熱していませんか。 | 揚げ物ボタンを使用して、揚げ物以外の調理をしないでください。 |
| | | トッププレートが熱いときに揚げ物調理を始めていませんか。 | トッププレートが冷めてから揚げ物調理を始めてください。 |
| | U5（油温度上昇がはやい） | 油の量が、200g未満で調理していませんか。 | 油の量は、200g以上で調理してください。 |
| | | 高温の油を加熱していませんか。 | 常温の油を使用してください。 |
| | | 揚げ物ボタンを使用して炒め物や空焼きをしていませんか。 | 揚げ物ボタンを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。 |
| | | 鍋の中に、調理かすがたまっていませんか。 | 調理かすはこまめに取り除いてください。 |

■「E」エラー記号は、故障の可能性があります。

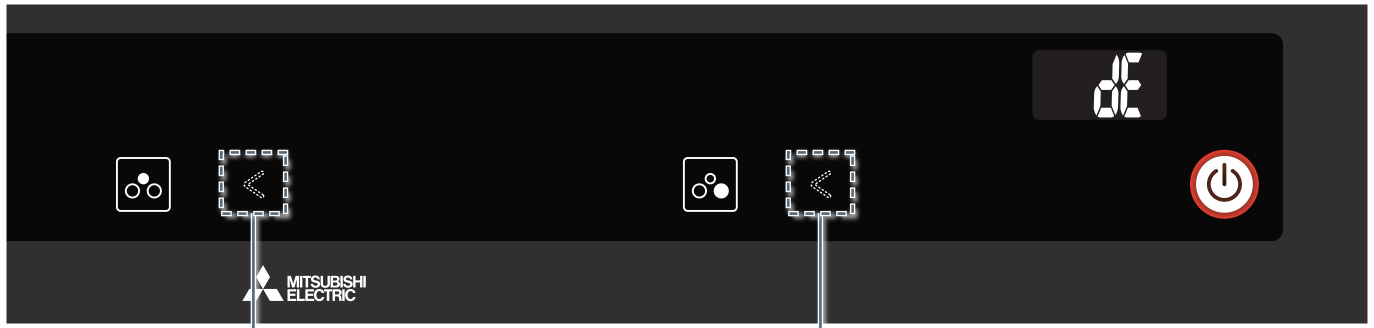
| 表　示 | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|
| E | 本体内部に異常が起きた、または安全装置がはたらいた可能性があります。 | 本体の電源と専用ブレーカーを切り、本体が冷えてから専用ブレーカーと電源を入れ直してみてください。記号が表示されない場合は正常です。そのままお使いください。それでも再び記号が表示されるときは使用を中止し、必ず専用ブレーカーを切って、お買上げの販売店にご連絡ください。 |

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず本体の電源と専用ブレーカーを切り、故障の状況と表示部の英数字を、お買上げの販売店にご連絡ください。

## 店頭展示デモを解除する

店頭展示デモ状態になると、操作部が全点灯し、右液晶表示部から左液晶表示部に dE が移動表示されます。

| 原　因 | 直しかた |
|---|---|
| 誤って、中央IH設定ボタンの ＜ と右IH設定ボタンの ＜ を同時に約3秒長押ししたとき、右液晶表示部に dE が点滅し、店頭展示デモ状態になります。 | 店頭展示デモを解除します。中央IH設定ボタンの ＜ と右IH設定ボタンの ＜ を同時に約3秒長押しする［約3秒長押しした後、ピピピーと鳴って、操作部の点灯が消えます。］また、電源プラグを抜くことでも解除できます。※店頭展示デモの状態は、電源を切っても記憶しているので、電源を入れると右液晶表示部に dE が表示されます。 |




中央IH設定ボタン
点灯していません。

右IH設定ボタン
点灯していません。

- 記載の火力や時間は目安です。材料の量、鍋の形状・材質により加熱状態が異なります。様子を見て火力・時間を調節してください。
- カロリーは、「五訂増補　日本食品標準成分表」他に基づき算出した、目安のカロリーです。

## レシピもくじ


**IHヒーターで煮る・ゆでる・蒸す**

豚の角煮
肉じゃが ▶37ページ

かれいの煮つけ
ポークカレー
鶏肉と野菜のスープ ▶38ページ

カリフラワーのマリネ
ほうれん草のからしあえ
しゅうまい ▶39ページ

**IHヒーターで焼く・炒める**

ビーフステーキ
ハンバーグ ▶40ページ

野菜炒め
厚焼き卵
オムレツ ▶41ページ

**IHヒーターで揚げる**

天ぷら
ミックスフライ ▶42ページ


## 計量カップ・スプーンの質量表(単位：g)

| | 小さじ(5mL) | 大さじ(15mL) | カップ(200mL) | | 小さじ(5mL) | 大さじ(15mL) | カップ(200mL) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水・酒・酢 | 5 | 15 | 200 | ケチャップ | 6 | 18 | 240 |
| しょうゆ・みりん・みそ | 6 | 18 | 230 | マヨネーズ | 5 | 14 | 190 |
| 食　塩 | 5 | 15 | 210 | こしょう | 3 | 8 | 100 |
| 上白糖 | 3 | 9 | 110 | からし粉 | 2 | 6 | 80 |
| 油・バター | 4 | 13 | 180 | 牛　乳 | 6 | 17 | 210 |
| 薄力粉 | 3 | 8 | 100 | 生クリーム | 5 | 15 | 200 |
| 強力粉 | 3 | 8 | 105 | パン粉 | 1 | 4 | 45 |
| ベーキングパウダー | 3 | 10 | 135 | 粉チーズ | 2 | 6 | 80 |
| 片栗粉 | 3 | 9 | 110 | ジャム | 7 | 22 | 270 |

ココも “チェック”
IHクッキングヒーターで作る、いろんなレシピを知りたいときは…
http://www.MitsubishiElectric.co.jp/ldg/recipe/





煮込み機能 18〜19ページ
[切タイマー] 切タイマーを使うと便利！➡使いかた 20ページ

※分量を変える場合は火加減や時間も調整してください。材料の量、鍋の形状・材質などで仕上がりが変わります。お好みで火加減や時間を調整してください。

## 豚の角煮

**材料(4人分)** 1人分 約560kcal

豚ばら肉(かたまり)……500g
(A)
- しょうが(うす切り)……半片
- ねぎ(3cmくらいに切る)……1/2本
- 水(肉がひたるくらい)……適量

(B)
- 酒……カップ1/2
- しょうゆ……カップ1/4
- 砂糖……大さじ4
- 水……カップ4

**「煮込み機能」を使った作りかた**

❶鍋に豚ばら肉、(A)を入れて、火力「6」でひと煮立ちさせ、「煮込み」ボタンを押し火加減「2」で1時間30分煮込む。途中でお湯が足りなくなったら水を足す。[切タイマー]
❷そのまま、手で触れられるぐらいになるまで冷ます。
❸豚ばら肉を取り出し、一口大の大きさに切り分ける。別の鍋に豚ばら肉と(B)を加えて火力「6」でひと煮立ちさせ、落としぶたをして「煮込み」ボタンを押し火加減「2」で1時間煮込む。[切タイマー]

**作りかた**

❶鍋に豚ばら肉、(A)を入れて、火力「6」でひと煮立ちさせ、火力「3」で1時間30分煮込む。途中でお湯が足りなくなったら水を足す。[切タイマー]
❷そのまま、手で触れられるぐらいになるまで冷ます。
❸豚ばら肉を取り出し、一口大の大きさに切り分ける。別の鍋に豚ばら肉と(B)を加えて火力「6」でひと煮立ちさせ、落としぶたをして火力「3」で1時間煮込む。[切タイマー]

## 肉じゃが

**材料(4人分)** 1人分 約370kcal

牛肉(小間切れ)……200g
じゃがいも(乱切りにする)……中5個
にんじん(乱切りにする)……1本
玉ねぎ(くし形に切る)……中1個
しらたき(下ゆでして1、2カ所切る)……小1束
いんげん(筋を取り半分に切ってゆでる)……10本
サラダ油……大さじ2
(A)
- 酒・しょうゆ・砂糖・みりん……各大さじ3
- 塩……少々

水……カップ2

**「煮込み機能」を使った作りかた**

❶鍋にサラダ油を入れて、火力「4」で玉ねぎ・牛肉・にんじん・じゃがいも・しらたきの順に炒める。
❷❶に水カップ2を加えて、火力「6」でひと煮立ちしたら肉のアクをすくい取る。(A)を加えて、ふたをして「煮込み」ボタンを押し火加減「2」で25〜30分煮込む。[切タイマー](途中ときどきかきまぜる)いんげんをちらす。

**作りかた**

❶鍋にサラダ油を入れて、火力「4」で玉ねぎ・牛肉・にんじん・じゃがいも・しらたきの順に炒める。
❷❶に水カップ2を加えて、火力「6」でひと煮立ちしたら肉のアクをすくい取る。(A)を加えて、ふたをして火力「4」で25〜30分煮込む。[切タイマー](途中ときどきかきまぜる)いんげんをちらす。

ご使用の前に
ヒーター
便利な機能
お手入れ・困ったときは
レシピ集

煮込み機能 18〜19ページ
切タイマー 切タイマーを使うと便利! ➡使いかた 20ページ

## かれいの煮つけ

材料(4人分)1人分 約140kcal

かれい(切り身) ……… 4切
酒 / みりん ………各カップ1/2
しょうが(うす切りにする)… 1片
水 ……………………… カップ1
しょうゆ ……… カップ1/2
砂糖 ……………………適宜

「煮込み機能」を使った作りかた

❶鍋に酒とみりんを入れて、火力「6」でひと煮立ちしたら、水・しょうがを加える。沸騰したらかれいを入れる。
❷「煮込み」ボタンを押し火加減「3」で13分煮込み始める。約5分煮たら、しょうゆ・砂糖を入れる。切タイマー
※つやを出す場合は、盛りつけてうちわであおぐ。

作りかた

❶鍋に酒とみりんを入れて、火力「6」でひと煮立ちしたら、水・しょうがを加える。沸騰したらかれいを入れる。
❷火力「4」で13分煮込み始める。約5分煮たら、しょうゆ・砂糖を入れる。切タイマー
※つやを出す場合は、盛りつけてうちわであおぐ。

## ポークカレー

材料(4人分)1人分 約470kcal

カレールー(市販品) …150g
豚肉(小間切れ) ……200g
にんにく(みじん切りにする)…1片
玉ねぎ(くし形に切る)…中1個
にんじん(乱切りにする)……1本
じゃがいも(一口大に切る)…中2個
水 …………………カップ4
塩 …………………………少々
りんごジャム …………適宜
ケチャップ / サラダ油 …… 各大さじ2

「煮込み機能」を使った作りかた

❶鍋にサラダ油を入れて、火力「4」でにんにく・玉ねぎ・豚肉・にんじん・じゃがいもの順に炒めたら、水カップ4を加えて火力「6」でひと煮立ちさせ、「煮込み」ボタンを押し、火加減「2」で30分煮込む。(煮足りない場合は追加で煮てください) 切タイマー
❷カレールー・りんごジャム・ケチャップを加えてよくとかし、「煮込み」ボタンを押し火加減「1」で10分煮込む。切タイマー (途中ときどきかきまぜる)最後、塩で味を調える。

作りかた

❶鍋にサラダ油を入れて、火力「4」でにんにく・玉ねぎ・豚肉・にんじん・じゃがいもの順に炒めたら、水カップ4を加えて火力「6」でひと煮立ちさせ、火力「4」で30分煮込む。(煮足りない場合は追加で煮てください) 切タイマー
❷にんじん・じゃがいもがやわらかく煮えたら、カレールー・りんごジャム・ケチャップを加えてよくとかし、火力「3」で約10分煮込む。切タイマー (途中ときどきかきまぜる)最後、塩で味を調える。

## 鶏肉と野菜のスープ

材料(4人分)1人分 約250kcal

鶏ひき肉 ……………200g
にんにく …………1片
にんじん …………50g
玉ねぎ ………1/2個
キャベツ ………100g
ピーマン / トマト ………各2個
(にんにく〜トマトはみじん切りにする)
鶏固形スープの素 ……2個
水 ……………………カップ4
ローリエ ………………1枚
オリーブ油 ………大さじ3
塩 / こしょう …………各少々

〔下ごしらえをする〕
• トマトは沸騰した湯にさっと通し、冷水に取って皮をむく。半分に切って種を取り、みじん切りにする。

「煮込み機能」を使った作りかた

❶鍋にオリーブ油を入れて、火力「4」でにんにく・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・ピーマンを炒め、さらに鶏ひき肉を加えてほぐしながら炒める。
❷❶に下ごしらえしたトマトと水カップ4、固形スープの素・ローリエを加える。沸騰したら「煮込み」ボタンを押し、火加減「2」で20分煮込み、塩・こしょうで味を調える。切タイマー

作りかた

❶鍋にオリーブ油を入れて、火力「4」でにんにく・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・ピーマンを炒め、さらに鶏ひき肉を加えてほぐしながら炒める。
❷❶に下ごしらえしたトマトと水カップ4、固形スープの素・ローリエを加える。沸騰したら火力「3」に落として約20分煮込み、塩・こしょうで味を調える。切タイマー



## カリフラワーのマリネ

材料(4人分)1人分 約30kcal

カリフラワー(小房に切る) …………………1株
米のとぎ汁……………………………… カップ3
塩 ……………………………………………少々
〔甘酢〕
(A) 酢 ……………………………… カップ1/2
砂糖 ………………………………大さじ3
唐辛子(小口切り) ……………1本分
ローリエ…………………………………1枚

作りかた

❶鍋に(A)を入れて、火力「6」でひと煮立ちさせて甘酢を作る。
❷鍋に米のとぎ汁カップ3を入れ、火力「8」で沸騰させる。塩を加えて火力を「4」に落とし、カリフラワーを約3分ゆでる。
❸ざるに上げて水気を切り、甘酢に1時間漬ける。

## ほうれん草のからしあえ

材料(4人分)1人分 約25kcal

ほうれん草(洗う) …………………2束(300g)
(A) からし……………………………小さじ1
だし汁 …………………… カップ1/2
塩 ……………………………………少々
水 …………………………… カップ2

作りかた

❶鍋に水をカップ2入れて、火力「8」で沸騰させる。ほうれん草を手早くゆでて冷水にさらし、水気をきり、食べやすい大きさに切る。
❷ボールに(A)を合わせて味を調え、ほうれん草をあえる。

## しゅうまい

材料(4人分)<28個分>1人分(7個) 約270kcal

(A) 豚ひき肉 ……………………200g
長ねぎ(みじん切りにする) ………1本
干ししいたけ…………………………4枚
しょうが(おろし汁) ………… 小さじ1
ごま油 …………………………小さじ2
しょうゆ…………………………大さじ1
片栗粉 …………………………小さじ2
塩 / こしょう ……………………… 各少々
むきえび………………………………200g
しゅうまいの皮 …………………… 28枚
グリンピース …………………………適宜
水(蒸し器用) …………………… カップ3

作りかた

〔下ごしらえをする〕 • 干ししいたけは、水でもどしてみじん切りにする。 • むきえびは14尾を残して細かくきざむ。

〔たねを作る〕 ❶ボールに(A)と、きざんだむきえびを入れてよくかきまぜ、約30分なじませる。
❷❶をしゅうまいの皮で包む。(人差し指と親指で丸を作り、その上にしゅうまいの皮をのせて、たねをのせ形を整え、残しておいたえびとグリンピースをのせる)(各14個分)

〔蒸す〕 ❸蒸し器に水カップ3を入れ、蒸し板を入れ、その上にぬれぶきんをしいてしゅうまいを並べる。ふたをして火力「6」で約15分蒸す。切タイマー

## ビーフステーキ

材料(4人分)1人分 約340kcal
牛ひれ肉(厚さ約2cm)……4枚
塩、こしょう……各少々
サラダ油……大さじ2
にんにく(スライスにする)……1片
〔和風ソース〕
おろし大根、ぽん酢……各適宜

〔つけ合わせ例〕
しめじのソテー、クレソン、
にんじんのグラッセ

お好みのつけ合わせを用意しておく。

作りかた

※焼き加減はミディアム程度です。
❶牛ひれ肉をかるくたたいて柔らかくし、塩・こしょうをする。
❷フライパンにサラダ油とにんにくを入れて、火力「4」で約1分温めたら、牛ひれ肉を入れ、ほどよく色つくまで焼く。
裏返してふたをして約2分焼く。

## ハンバーグ

材料(4人分)1人分 約295kcal
(A)
合びき肉……300g
パン粉……カップ1
卵……1個
ナツメグ……少々
塩……小さじ1
こしょう……少々
玉ねぎ(みじん切りにする)……中1個
サラダ油……適量
〔ソース〕
ケチャップ、ソース……各適量

〔つけ合わせ例〕
ミックスベジタブルのソテー、クレソン

お好みのつけ合わせを用意しておく。

作りかた

〔たねを作る〕
❶フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら玉ねぎを炒め、あら熱をとっておく。
❷ボールに❶の玉ねぎと(A)を入れてよくねる。粘りが出るまでしっかりねったら、4等分にして空気を抜くように
たたきながら小判形にする。
〔焼く〕
❸フライパンにサラダ油を入れて、火力「4」で約1分温めたら❷を入れ、表面がほどよく色つくまで焼く。
裏返して火力「2」に落とし、ふたをして7~8分蒸し焼きにする。



## 野菜炒め

材料(4人分)1人分 約145kcal
豚肉(細切れ)……100g
にんにく(スライスにする)……1片
にんじん(たんざく切りにする)……1/3本
きくらげ……5枚
玉ねぎ(うす切りにする)……1/2個
たけのこの水煮……50g
(たんざく切りにする)
キャベツ……100g
(大きめのたんざく切りにする)
もやし……1袋
ピーマン(たんざく切りにする)……1個
ごま油・塩・こしょう……各少々
サラダ油……適量

作りかた

〔下ごしらえをする〕
●きくらげはぬるま湯でもどし、食べやすい大きさに切る。
〔炒める〕
❶フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら、にんにく・にんじん・豚肉・きくらげ・
玉ねぎ・たけのこ・キャベツ・もやし・ピーマンの順に加えて炒める。
❷塩・こしょうで味を調え、仕上げにごま油で風味つけする。

## 厚焼き卵

材料(4人分)1人分 約125kcal
卵……5個
(A)
だし汁……50mL
しょうゆ……小さじ1
みりん、砂糖……各大さじ1
塩……少々
サラダ油……適量

作りかた

〔卵汁を作る〕
●ボールに卵を割りほぐし、(A)を加えてよく混ぜる。
〔焼く〕
❶IHヒーター用の卵焼き器にサラダ油を入れて、
火力「4」で約1分温める。
❷おたま2杯の卵汁をそそぎ入れ、表面がとろりとしたら、
奥側から手前に折り返す。
※卵の気泡をさいばしでつつきながら焼く。
❸卵焼き器のあいたところにサラダ油をしき、卵を奥側に
ずらして卵汁を入れ❷を3~4回くり返す。
※最後は卵焼き器の手前の壁面を利用して形を整える。

## オムレツ

材料(1人分) 約345kcal
卵……3個
牛乳……大さじ2
塩……少々
こしょう……少々
バター……大さじ1
サラダ油……少々
ケチャップ……適宜

作りかた

❶ボールに卵を割りほぐし、牛乳・塩・こしょうで味を
調えておく。
❷フライパンをIHヒーターの火力「4」で2分温め、サラダ
油をしき、バターを入れてとかす。❶の卵を流し入れ、
さいばしで手早くかきまぜて、フライパンの奥側に
寄せて持ち上げ、フライパンの柄の中央をトントンと
たたきながら卵を1回転させる。
❸形が整ったところで皿に移し、ケチャップを添える。

揚げ物機能 16〜17ページ

## 天ぷら

材料(4人分) 1人分 約320kcal(天つゆを除く)

車えび ……………………8尾
ほたて貝(半分にそぎ切りにする)
……………………………2個
まいたけ(小房にほぐしたもの)
……………………………4房
みょうが(半分に切る) …2個
かぼちゃ(くし形に切ったもの)
……………………………4枚
三つ葉(2本束にして結ぶ)…8本
揚げ油 …800g(約900mL)

〔天ぷら衣〕
薄力粉……………………130g
卵…………………………1個
水……………………カップ1
塩 ………………………少々

〔天つゆ〕
(A) だし汁 ……カップ1.5
(A) しょうゆ ………50mL
(A) みりん ………大さじ1
(A) 砂糖 …………小さじ1
大根おろし、しょうが ………各適宜

作りかた

〔天つゆを作る〕
- (A)を合わせてひと煮立ちさせる。

〔天ぷらの下ごしらえをする〕
- 車えびは殻をむき、背わたを取り除いて、反らないように腹側に数カ所浅い切り目を入れる。

〔衣を作る〕
- ボールに卵・水・塩を入れてよくまぜ、薄力粉を加えてさっくりとまぜる。

〔揚げる〕
❶材料に軽く塩をして薄力粉を付ける。
❷付属の当社専用天ぷら鍋に油を入れて、[揚げ物]ボタンを押して温度を設定する。
(揚げ物温度の目安 17ページ)
❸設定温度になったら、野菜・ほたて貝・えびの順に衣を付けて揚げる。

## ミックスフライ

材料(4人分) 1人分 約445kcal(タルタルソースを除く)

大正えび ………………8本
グリーンアスパラ(半分に切る)
…………………………4本
じゃがいも(皮をむいてうすく切ったもの)
かぼちゃ(くし形に切ったもの)
…………………………各4枚
塩、こしょう……………各少々
薄力粉……………………適量
卵 ………………………2個
パン粉 ……………カップ3
揚げ油…800g(約900mL)
レモン(くし形に切ったもの) …4個
パセリ ……………………適量

〔タルタルソース〕
マヨネーズ …………カップ1
ゆで卵 ……………………1個
玉ねぎ ………………1/4個
きゅうりのピクルス……1本
パセリ(みじん切り)…小さじ1
レモン汁 …………1/2個分
塩(塩もみ用) …………少々

作りかた

〔タルタルソースを作る〕
❶玉ねぎはみじん切りにして塩もみし、ふきんに包み、水洗いしてきつくしぼる。
❷ゆで卵・きゅうりのピクルスをみじん切りにする。
❸ボールに❶と❷とパセリ、マヨネーズを入れてよくまぜ、レモンをしぼって味を調える。

〔揚げ物の下ごしらえをする〕
- えびは殻をむき、背わたを取り除いて、反らないように腹側に数カ所浅い切り目を入れる。

〔揚げる〕
❶具材に塩・こしょうをして、薄力粉・卵・パン粉の順に付ける。
❷付属の当社専用天ぷら鍋に油を入れて、[揚げ物]ボタンを押して温度を設定する。
(揚げ物温度の目安 17ページ)
❸設定温度になったら揚げる。



# メモ

# 据付け確認と試運転の立会い

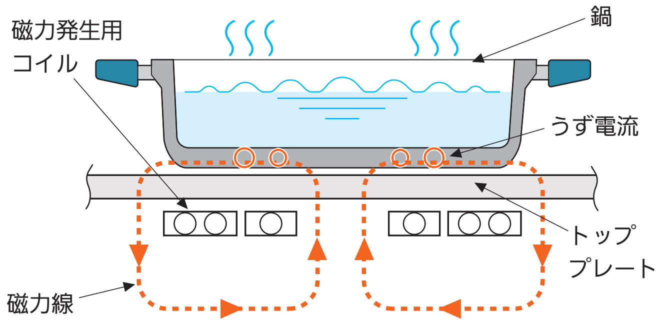
- 三菱IHクッキングヒーターの据付けは、販売店が「電気設備に関する技術基準」および「内線規程」に基づき実施しております。据付け完了後、据付説明書の７ページの事項をお客様ご自身でご確認ください。
- 販売店が試運転を行う際は、立ち会ってください。運転手順、安全を確保するための正しい使いかたについて、販売店から説明を受けてください。

# 仕 様

| | | |
|---|---|---|
| 形名 | | CS-T34BFR |
| 電源 | | 単相200V(50-60Hz共用) |
| 消費電力 | | 5500W（4800W、4000W切り替え式） |
| | 右IHヒーター | 3000W |
| | 左IHヒーター | 3000W |
| | 中央IHヒーター | 1500W |
| 本体大きさ | | 幅650×奥行500×高さ93(mm) |
| 質量（重さ） | | 約13kg |
| 電源プラグ | | ２極　接地極付　250V　30A |

## ■ IHヒーターとは…

トッププレートの下の磁力発生用コイルに電流が流れると磁力線が発生し、その磁力線によって鍋底にうず電流が発生します。そのうず電流と鍋底との電気抵抗によって鍋底自体が発熱します。






# 仕 様(つづき)

## ■ ヒーターの火力・使用制限について

- **各加熱源の消費電力の合計が総消費電力を超えないように、IHヒーターの火力を自動で調節することで電力の使いすぎを抑制します。**

２～３つのヒーターを同時に使うと、IHヒーターの最大火力が制限される場合があります。
このとき、IHヒーターの火力を上げようとしても、ブザーが鳴って操作を受けつけません。
他のヒーターの火力を下げるか、加熱を停止してから再操作してください。

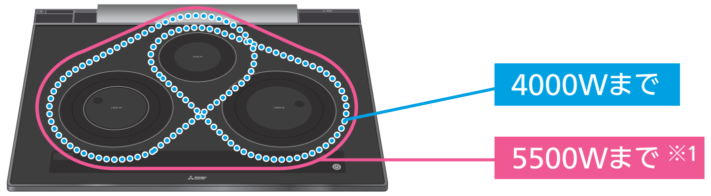
### 火力制限のしかた

・先に使っているIHヒーターの火力が優先され、あとから使おうとしたIHヒーターの火力が制限されます。
ただし、下記の機能は優先されます。
**「揚げ物機能」「煮込み機能」**

・同時に使用するヒーターの組み合わせによっても、火力制限があります。

| 同時に使用するヒーター | 消費電力 |
|---|---|
| 左IHヒーター、中央IHヒーター | 4000Wまで |
| 右IHヒーター、中央IHヒーター | 4000Wまで |
| 左IHヒーター、右IHヒーター、中央IHヒーター | 5500Wまで ※1 |

※1　総消費電力4800W／4000Wに設定しているときは、4800W／4000Wまでです。




- **鍋底が高温になりすぎないように、温度過昇防止機能がはたらいて、自動で火力をコントロールすることがあります。そのため、常に高火力を維持できるとは限りません。**
**加熱のしすぎによる、フライパンや鍋の変形・発煙・発火を防止するためです。**

# 消耗部品、別売部品を購入する

追加購入は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

| | |
|---|---|
| ●付属の当社専用天ぷら鍋（消耗部品）<br>品番：M26 640 340TN<br>品名：天ぷら鍋 | ●トッププレート専用液体クリーナー（別売品）<br>品番：CS-COLLO034<br>品名：液体クリーナー |

| | |
|---|---|
| ココも<br>**“チェック”** | • 推奨鍋ラインアップを詳しくご覧になるときは…<br>http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/nabe.html |
| | • 別売部品を詳しくご覧になるときは…<br>http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/toritsuke_betsuuri.html |

## オール電化延長保証制度

有料にて保証期間を延長する制度もございます。
（ご加入期間は製品の購入日から3ヶ月以内とさせていただきます）
資料のご請求や詳細は、フリーダイヤル：0120-867-789
三菱電機延長保証申込受付センターへお問い合わせください。
（受付時間：平日午前9時〜午後5時30分、年末年始および所定の休業日を除く）

## 修理を依頼されるときは、必ずお知らせください。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　三菱IHクッキングヒーター
2. 形　　名　CS-T34BFR
3. お買上げ日　　年　月　日
4. 故障の状況（できるだけ具体的に）
5. ご 住 所（付近の目印なども）
6. お名前・電話番号・訪問希望日

形名表示
「CS-T34BFR」

# 保証とアフターサービス

## ■保証書（別添付）

● 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

**保証期間**
**お買上げ日から1年間です**
ただし、付属の当社専用天ぷら鍋は消耗部品ですので、保証期間内でも有料とさせていただきます。

## ■補修用性能部品の保有期間

● 当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打切り後8年保有しています。
● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## ■ご不明な点や修理に関するご相談は

● お買上げの販売店か下記の「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

## ■修理を依頼されるときは

●「故障かな？と思ったら」30〜35ページにしたがってお調べください。
● なお、不具合があるときは、必ず専用回路のブレーカーを切ってから、お買上げの販売店にご連絡ください。

**●保証期間中は**
修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

**●保証期間が過ぎているときは**
修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。
点検・診断のみでも有料となることがあります。

**●修理料金は**
技術料+部品代+出張料などで構成されています。
● 技術料…故障した製品を正常に修復するための料金です。
● 部品代…修理に使用した部品代金です。
● 出張料…製品のある場所へ技術員を派遣する料金です。

**●修理部品は**
部品共用化のため、色などを変更する場合があります。

## ■廃棄処分について

廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

**■この製品は、日本国内用に設計されていますので、国外では使用できません。また、アフターサービスもできません。**

## ご相談窓口・修理窓口のご案内（家電品）

**取扱い・修理のご相談は、まず**
**お買上げの販売店へ**

●お買上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は、**各窓口** へお問い合わせください。

**■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**
三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。
1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

### ご相談窓口　家電品の購入相談・取扱い方法　受付時間365日24時間

**●三菱電機お客さま相談センター**
フリーコール　いつもサンキュー 365日
**0120-139-365**（無料）
■ご相談対応　平　日　9：00〜19：00
土・日・祝・弊社休日　9：00〜17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。
〒154-0001　東京都世田谷区池尻 3-10-3

携帯電話・PHSの場合
ナビダイヤル TEL **0570-077-365**（有料）
ナビダイヤル FAX **0570-088-365**（有料）
フリーコール・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は
TEL 03-3414-9655　FAX 03-3413-4049

### 修理窓口　家電品の修理の問合せ・修理の依頼　受付時間365日24時間

**●三菱電機修理受付センター**
フリーダイヤル **0120-56-8634**（無料）
インターネット **www.melsc.co.jp**
携帯電話サイト　空メールの送り先：**fc8634@melsc.jp**
またはバーコードからアクセス。URLをメール返信します。

携帯電話・PHSの場合
ナビダイヤル TEL **0570-01-8634**（有料）
ナビダイヤル FAX **0570-03-8634**（有料）

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。
**●電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようにおかけください。**

K14A

# 便利なリンク集のご紹介

本書とあわせてご覧いただくと、
もっと便利に、もっと快適にご使用いただけます。

もっとレシピを知りたいときは…
http://www.MitsubishiElectric.co.jp/ldg/recipe/

当社ホームページ「よくあるご質問FAQ」は…
http://faq01.mitsubishielectric.co.jp/category/show/201

推奨鍋ラインアップを詳しくご覧になるときは…
http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/nabe.html

別売部品を詳しくご覧になるときは…
http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/toritsuke_betsuuri.html

当社ホームページ「よくあるご質問 動画集」は…
http://www.mitsubishielectric.co.jp/lsg/faqmovie/

| お客さま便利メモ<br>サービスを依頼されるときに便利です | ご購入年月日<br>年　月　日 | ご購入店名<br>電　話　（　　） |
|---|---|---|

**愛情点検**

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

| このような症状はありませんか | | ご使用中止 | |
|---|---|---|---|
| | ●焦げくさいにおいがする。<br>●触れるとビリビリ電気を感じる。<br>●トッププレートにひびが発生した。<br>●その他の異常・故障がある。 | | 故障や事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから必ず販売店にご相談ください。 |

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

ZT790Z915H01A
2014年12月作成